CARPACCIO DE LÉGUMES BLANCS

INGRÉDIENTS

- 200g de céleri boule
- 200g de pommes de terre
- 150g de navets
- 150g de radis noir
- 4 poireaux
- 2 endives
- Pignons de pin grillés
- 120g de noix concassées
- 100g de parmesan en fines lamelles
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- 1 pomme verte
- 1 poire
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H30MN

TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Eplucher tous les légumes. Tailler céleri, navets, radis noir en tranches de 3mm d'épaisseur et les poireaux et endives dans la longueur. Trancher finement la pomme verte et la poire non épluchées.

Dans une eau bouillante, faire blanchir les pommes de terre et les poireaux. Rafraichir rapidement dans un récipient avec des glaçons.

Préparer une vinaigrette avec huile olive, vinaigre balsamique, noix concassées, sel et poivre.

Dans le fond d'une grande assiette étaler la vinaigrette et disposer tous les légumes en intercalant les variétés.

Lorsque le damier est fini ajouter les tranches de pomme et poire.

Parsemer de piment de fleur de sel et de parmesan en lamelles et pignons.